



# MASCARÓ

## LICOR DE CIRERA "Karesia"

En el Terme municipal de Sant Climent es conreen cireres des de finals del S.XIX com a alternativa al conreu de la vinya, que en aquell moment va ser destruït per la fil·loxera. Des de llavors el Baix Llobregat s'ha convertit en la primera comarca productora de cireres de Catalunya, i Sant Climent és la primera població de la comarca en extensió de cireres plantades (unes 288 hectàrees) amb 30 varietats diferents.

Gerard Solís, xef i propietari del restaurant El Racó, ens va proposar la elaboració d'un licor de cireres per completar la interessant oferta gastronòmica que realitza al voltant de la cirera.

Aquest licor s'elabora segona una recepta recuperada i a partir de la maceració de cireres naturals en aguardent durant 40 dies. D'aquesta manera s'aconsegueix extreure el color i el sabor d'aquesta fruita tan mediterrània.

### TAST:

- Color vermell cirera pàl·lid.
- Aroma delicat i afruitat amb la frescor de la cirera madura.
- En boca és saborós amb una certa dolçor i agradable final.

### SERVEI:

Es pot servir tant fred com a temperatura ambient.

### CONSUM:

Les seves característiques el fan ideal tant per acompanyar postres com per la preparació de còctels.

### INFORMACIÓ TÈCNICA

PRODUCTE:  
Licor de cirera

ANÀLISI:  
Grau Alcohòlic: 25%  
Sucre : 125 gr./l



Gaudeix d'un consum responsable 25°

